



Restaurang Ako  
Billdalsgatan 1 A  
504 35 BORÅS

Besöksdatum	2017-10-30
Anläggning	Restaurang Ako
Plats	Billdalsgatan 1
Fastighetsbeteckning	Lotsen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Miljöförvaltningen , Restaurang Ako , Restaurang Ako
Ärende	Uppföljande kontroll

Inspektionen var en uppföljning från tidigare genomförd kontroll. Syftet med besöket var att kontrollera att tidigare konstaterade brister blivit åtgärdade. Vid besöket kontrollerades främst områdena personlig hygien och hantering.

### Omdöme

Vid besöket bedömdes att det finns brister i hantering och personlig hygien. Personalen kan inte ge trovärdiga eller logiska förklaringar för vissa förhållanden i verksamheten. De ändrar rutinerna flera gånger under inspektionen.

### Följande brister noterades:

- Återupphettning av livsmedel skedde i värmeriet. Kött höll en temperatur på
- +40-45°C. Återkommande brist.
- Personalen byter inte om till arbetskläder. Återkommande brist.
- Det fanns ingen tvål vid handfaten i verksamheten.
- Det finns inget varmvatten i handfatet på personaltoaletten.
- Lampan på personaltoaletten fungerade inte.
- Det luktade illa på personaltoaletten.
- Köttet som fanns i verksamheten sakade märkning. Verksamheten visade olika fakturor men kunde inte säga vilket kött som tillhörde vilket leverans. Enligt personalen packar de om köttet i vita påsar som de inte märker upp.
- Enligt verksamheten köper de in hela lamm. Det finns inte tillräckligt med kylmöjligheter att kylförvara ett helt lamm. Det finns inte heller tillräckligt med utrym-

### Miljöförvaltningen

Datum  
2017-11-01Dnr  
2016-3220

mer och utrustning för att stycka ett lamm på ett livsmedelssäkert sätt i verksamheten.

- Skärbrädorna var trasiga och smutsiga. Återkommande brist.
- Det finns inte tillräckligt med fungerande kylmöjligheter för att kylförvara och tina upp livsmedel.
- Verksamheten kunde inte på ett troligt sätt förklara hur de tinar upp kött som de ska mala till köttfärsspett.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion.

## Övrigt

Beslut om föreläggande och förbud kommer att skickas separat.

## Information

### Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav.

### Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion eller extra handläggning, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 244 kronor per handläggningstimme.

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Beslut om avgift för extra offentlig kontroll skickas separat.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.